



Anne Wilson

PASTELES al instante

641.5
WILpa

Pasteles al instante

Seguro que todos nosotros recordamos los sábados por la tarde en casa de la abuela, cuando el olor de los pasteles recién salidos del horno inundaba la cocina. Se suele pensar que para preparar un pastel se requiere demasiado tiempo y experiencia. Piénselo de nuevo. Si dispone de un cuenco, una cuchara de madera y unos cuantos ingredientes en la despensa, aquí tiene el libro que estaba esperando.

Pastel de chocolate y crema agria

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para un pastel en forma de corona



1 taza de azúcar extrafino

1 1/4 tazas de harina de fuerza

3/4 taza de cacao en polvo

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/4 taza de aceite vegetal

3/4 taza de crema agria

3/4 taza de agua

2 huevos

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo en forma de corona, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite.

2. Ponga todos los ingredientes en una batidora eléctrica.

Enciéndala y apáguela a menudo hasta mezclar bien la masa y obtener una textura homogénea.

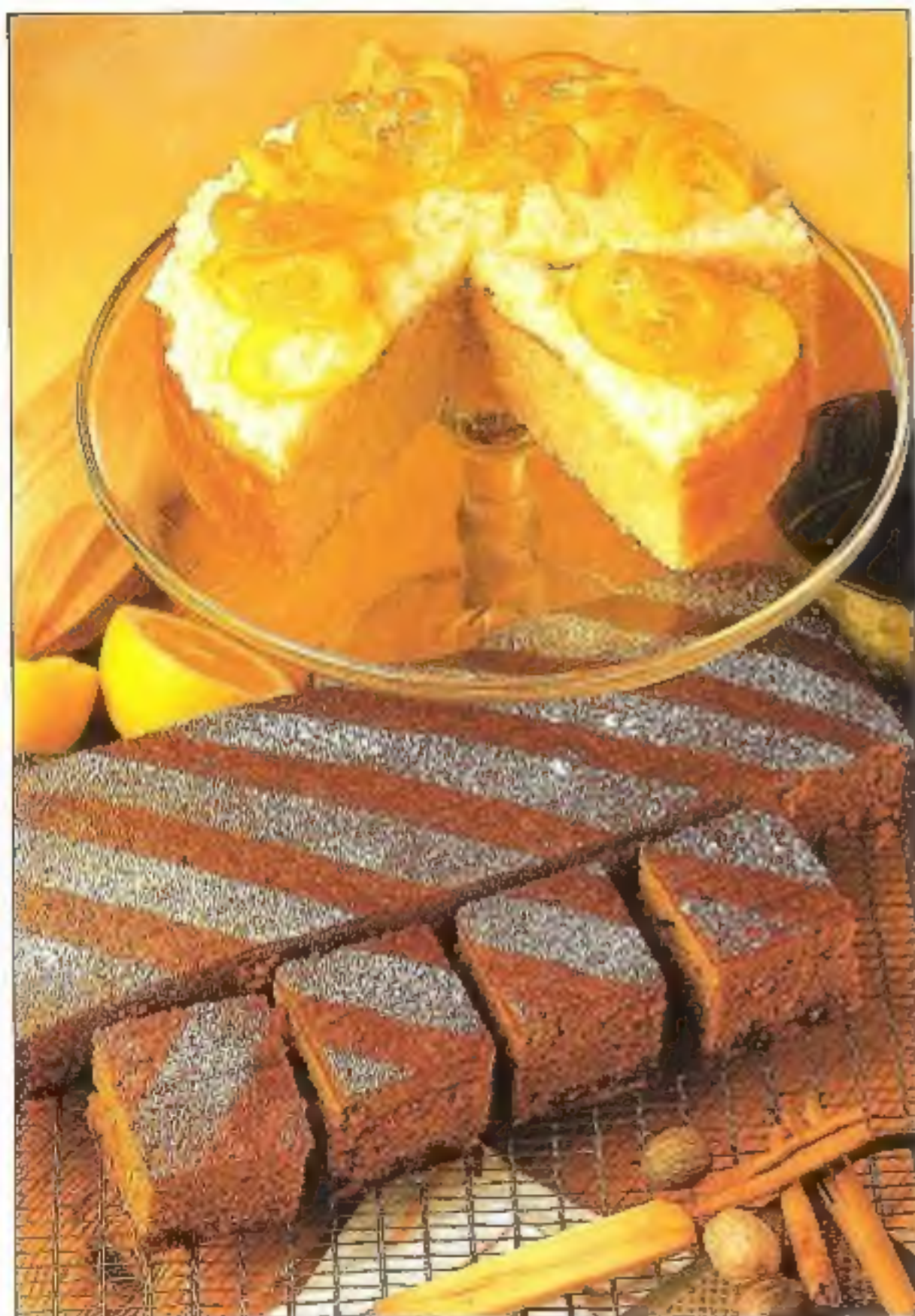
3. Vierta uniformemente la masa en el molde. Hornee de 35 a 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde durante 10 minutos.

Transcurrido este tiempo, vuelquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si lo desea, cubra el pastel con la Cobertura de chocolate (vea la página 63).

Nota: Este pastel resulta delicioso como postre, acompañado de nata recién mantada o helado y bayas frescas.

Pastel de chocolate y crema agria





Pan de especias y dátiles

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

50-60 minutos

Para un pastel rectangular



125 g de mantequilla

¾ taza de jarabe de caña

1 taza de azúcar extrafino

2 tazas de harina blanca,
tamizada

1 cucharadita de bicarbonato
de sodio

3 cucharaditas de jengibre
molido

1 cucharadita de especias
variadas

¼ cucharadita de clavos
de especia molidos

2 huevos

1 taza de leche

1½ tazas de dátiles,
deshidratados y picados

1. Precaliente el horno a una temperatura de 160°C. Unte un molde rectangular de 20 x 30 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Mezcle la mantequilla y el jarabe de caña en una cacerola grande. Remueva a fuego lento sin dejar que hierva hasta que se funda la mantequilla. Añada el azúcar, la harina, el bicarbonato, las especias, los huevos y la leche.

*Pastel de limón y coco (arriba) y
Pan de especias y dátiles*

Bata todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Disponga los dátiles en la base del molde y vierta la masa encima. Hornee el pastel de 50 a 60 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos. Vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Espolvoree el pastel con un poco de azúcar glas y sívalo tibio o frío, según prefiera.

Pastel de limón y coco

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

40 minutos

Para un pastel redondo



1½ tazas de harina de fuerza

½ taza de coco rallado

1 cucharada de ralladura de
limón

1 taza de azúcar extrafino

125 g de mantequilla, fundida

2 huevos

1 taza de leche

Cobertura de coco

1½ tazas de azúcar glas,
tamizado

1 taza de coco rallado

½ cucharadita de ralladura
de limón

¼ taza de zumo de limón

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Mezcle la harina, el coco, la ralladura de limón, el azúcar, la mantequilla, los huevos y la leche en un bol grande. Remueva bien todos los ingredientes con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Vierta la masa en el molde y hornee el pastel durante 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 3 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Una vez frío, extienda la cobertura de coco sobre la superficie del pastel.

4. Para preparar la cobertura de coco: Mezcle el azúcar glas y el coco en un cuenco. Añada la ralladura de limón y bastante zumo para que la mezcla quede consistente pero untuosa. La presentación del Pastel de limón y coco resultará excelente si lo decora con rodajas de limón confitado.

Corona picante de calabaza y cardamomo

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

40 minutos

Para un pastel en forma de corona



125 g de mantequilla, reblandecida

½ taza de azúcar moreno

2 huevos

1 ¼ tazas de harina de fuerza

1 ½ cucharaditas de cardamomo molido

¼ taza de calabaza, fría y hecha puré

2 cucharadas de jurebe de oña

½ taza de dátiles, desbuesados y picados

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo en forma de corona, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite.

2. Ponga todos los ingredientes en un cuenco grande y bátalos con una batidora eléctrica a la velocidad mínima hasta que estén bien mezclados. Pase a la velocidad media y siga batiendo durante otros 2 minutos, o hasta que la mezcla esté homogénea y haya cambiado de color.

3. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el

pastel durante 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos. Vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Espolvoree la corona con azúcar glas o, si lo desea, cúbrala con uno de los glaseados que aparecen más adelante en este libro (vea la página 61).

Rollos de albaricoque y coco

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para dos rollos



½ taza de orejones, en trozos

125 g de mantequilla, reblandecida

¾ taza de azúcar extrafino

2 huevos

1 taza de harina de fuerza

½ taza de harina blanca

¼ taza de coco rallado

½ taza de leche

1. Cubra los orejones con agua hirviendo, déjelos en remojo durante 20 minutos y, a continuación, escúrralos bien. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte dos moldes cilíndricos de 8 x 17 cm con

mantequilla fundida o aceite.

2. Ponga los ingredientes restantes en un cuenco grande y bátalos con una batidora eléctrica a la velocidad mínima hasta que estén bien mezclados. Pase a la velocidad media y siga batiendo la preparación durante unos 2 minutos más, o hasta que la masa esté homogénea y haya cambiado de color. Incorpore los orejones escurridos y remueva.

3. Reparta la masa entre los dos moldes de manera uniforme. Tápelos con las tapaderas previamente untadas con mantequilla fundida o aceite y póngalos en una bandeja de horno. Hornee los rollos en posición vertical durante 50 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelos reposar durante 10 minutos. Vuélque los rollos sobre una rejilla para que se enfríen. Sirvalos calientes o fríos, conados en rodajas.

Sugerencia: Si lo prefiere, prepare este pastel con albaricoques o melocotones escarchados en lugar de orejones.

Corona picante de calabaza y cardamomo (arriba) y Rollos de albaricoque y coco





Magdalenas con crema agria

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

15-20 minutos

Para 22 unidades



150 g de mantequilla

½ taza de azúcar extrafino

1 cucharadita de esencia de vainilla

2 huevos, poco batidos

¾ taza de crema agria

1 ½ tazas de harina de fuerza

¼ taza de levadura de azar

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Forre dos moldes hondos para magdalenas, de 12 unidades cada uno, con cápsulas de papel.

2. En un cuenco grande, bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Incorpore gradualmente la esencia de vainilla y los huevos sin dejar de batir.

3. Con una cuchara metálica grande, mezcle la crema agria y las harinas tamizadas hasta obtener una masa homogénea.

4. Con otra cuchara, reparta la masa uniformemente en las cápsulas de papel. Ponga las magdalenas en el horno y hornéelas de 15 a 20 minutos, o hasta que la parte superior esté dorada. Pinche algunas

con una brocheta; si ésta sale limpia ya puede retirarse del horno. Póngalas en una rejilla metálica para que se enfríen. Si lo desea, cúbrelas con el Glaseado de cítricos (vea la página 61) y decórelas con confites.

Pan de nueces y plátano

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para un pastel rectangular



125 g de mantequilla, reblandecida

1 taza de azúcar moreno, más 1 cucharada adicional

3 huevos

1 ½ tazas de harina de fuerza integral

¼ taza de coco rallado, más 2 cucharaditas adicionales

¾ taza de plátano machacado

½ taza de leche

¼ taza de nueces de macadamia, tostadas, sin sal y picadas

½ cucharadita de especias variadas

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde rectangular de 14 x 21 x 7 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base con papel parafinado.

2. Ponga la mantequilla, 1 taza de azúcar, los huevos, la harina, ¼ taza de coco, el plátano machacado y la leche en un cuenco y bátalo bien a la velocidad mínima hasta que esté bien mezclado. Pase a la velocidad media y siga batiendo durante otros 2 minutos, o hasta que la mezcla esté homogénea y haya cambiado de color.

3. Con una cuchara, ponga la mitad de la masa en el molde. Mezcle las nueces, las especias y el azúcar y el coco restantes. Espolvoree la masa con la mitad de esta mezcla. Añada el resto de masa, aliace la superficie y espolvoreela con la mezcla de nueces restante. Hornee durante 1 hora, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Si durante la cocción la parte superior del pastel se doró en exceso, cúbrela ligeramente con papel de aluminio.

Nota: Para preparar esta receta utilice 2 plátanos maduros. De esta manera el pastel adquirirá un sabor más dulce y una textura más ligera.

Magdalenas con crema agria (arriba) y Pan de nueces y plátano

Pan de salvado y fruta

Tiempo de preparación:

15 minutos +

15 minutos en remojo

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para un pastel rectangular



1 1/2 tazas de frutas variadas

(ver la nota)

1/2 taza de pasas

1 taza de salvado completo

(All Bran)

1/2 taza de azúcar moreno

1 1/2 tazas de leche

1 1/2 tazas de harina de fuerza

almendras peladas enteras,

para decorar

1. Unte un molde rectangular de 23 x 13 x 7 cm con un poco de mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado. En un cuenco grande, mezcle las frutas, las pasas, el salvado, el azúcar y la leche; remuévalo bien. Deje la mezcla en remojo durante 15 minutos como mínimo.

2. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Agregue la harina tamizada a la mezcla y remueva bien. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie. Decore el pastel con las almendras. Horneelo durante 50 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos. Transcurrido

este tiempo, vuelque sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sirvalo solo, cortado en rebanadas con mantequilla o tostado.

Nota: Puede utilizar la combinación de fruta seca que desee hasta obtener 1 1/2 tazas.

Pastel de limón y polenta

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

40 minutos

Para un pastel redondo



250 g de mantequilla

1 taza de azúcar extrafino

1/4 taza de ralladura de limón

1 cucharadita de esencia de

vainilla

3 huevos

2 cucharadas de zumo de limón

recién exprimido

1 1/4 tazas de almendras molidas

1 taza de polenta

1/4 taza de harina de fuerza

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 22 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Con una batidora eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco grande hasta obtener una mezcla ligera

y cremosa. Agregue la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Siga batiendo hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

2. Incorpore los huevos de forma gradual, batiendo cada vez, hasta que la masa empiece a presentar un aspecto bastante consistente. Agregue el zumo de limón, las almendras, la polenta, la harina y una pizca de sal. Remueva hasta que la mezcla esté homogénea. Con una cuchara, ponga la preparación en el molde y alise la superficie. Hornee el pastel durante 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. 3. Deje reposar el pastel durante 10 minutos antes de desmoldarlo. Cúbalo con el jarabe de cirios (página 58) o córtelo en porciones y sirvalo tibio, acompañado de helado o nata espesa.

Nota: Este pastel se conserva hasta 3 días en un recipiente hermético. Si lo desea, puede calentarlo en el microondas.

Pan de salvado y fruta (arriba) y
Pastel de limón y polenta





Pan de especias y plátano

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para un pastel cuadrado



185 g de mantequilla

$\frac{1}{2}$ taza de jarabe de caña

1 taza de azúcar moreno

2 huevos

$1\frac{1}{2}$ tazas de plátano machacado

$2\frac{1}{2}$ tazas de harina de fuerza

$\frac{1}{2}$ taza de harina blanca

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharada de jengibre molido

2 cucharaditas de especias variadas

$\frac{1}{4}$ cucharadita de clavos de especia molidos

2 cucharadas de leche

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 23 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Bata la mantequilla, el jarabe de caña y el azúcar en un cuenco hasta obtener una mezcla cremosa. Agregue los huevos de forma gradual, batiendo cada vez. Sin dejar de batir, incorpore el plátano. Tamice los dos tipos de harina, el bicarbonato y las especias. Incorpore estos ingredientes a

la mezcla en alternancia con la leche y siga batiendo.

3. Con una cuchara, pase la masa al molde y alise la superficie. Hornee el pastel durante 1 hora, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 3 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélvelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Cúbalo con el Glaseado de jengibre y limón (página 61) y decórela con trozos de jengibre en conserva o escarchado.

Pastel de manzana y canela

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel redondo



185 g de mantequilla, reblandecida

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar extrafino

3 huevos

1 taza de harina de fuerza

$\frac{1}{2}$ taza de harina blanca

1 cucharadita de canela molido

$\frac{1}{2}$ taza de leche

1 manzana, pelada, sin el corazón y en trozos

2 cucharaditas de azúcar

2 cucharadas de mermelada de naranja

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Mezcle la mantequilla, el azúcar, los huevos, la canela y la leche en un cuenco. Bata estos ingredientes durante 1 minuto con una batidora eléctrica a la velocidad mínima. Pase gradualmente a la velocidad media y bata durante otros 3 minutos, hasta que la mezcla esté homogénea y haya cambiado de color.

3. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie. Disponga la manzana cortada en trozos sobre la superficie y espolvoree el pastel con azúcar. Horneelo durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar el pastel durante 3 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

4. Caliente la mermelada de naranja en una cacerola pequeña o en el microondas hasta que se derrita. Untela sobre el pastel caliente y deje que se enfríe antes de servir.

*Pan de especias y plátano (arriba) y
Pastel de manzana y canela*

Pastel de naranja y semillas de amapola

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para un pastel redondo



1 1/2 tazas de harina de fuerza

1/4 taza de almendras molidas

3 cucharaditas de semillas de amapola

185 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar extrafino

1/4 taza de mermelada de naranja o albaricoque

2 ó 3 cucharaditas de ralladura fina de naranja

1/2 taza de zumo de naranja

3 huevos

Cobertura

100 g de mantequilla

100 g de requesón

1 taza de azúcar glas, tamizado

1 ó 2 cucharaditas de zumo de limón recién exprimido o esencia de vainilla

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Tamice la harina en un cuenco grande y añada las almendras molidas y

las semillas de amapola.

Forme un hueco en el centro.

2. En una cacerola, ponga la mantequilla, el azúcar, la mermelada, la ralladura y el zumo de naranja.

Remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se haya fundido y la mezcla esté homogénea. Añada

gradualmente esta preparación al bol que contiene la harina, las almendras y las semillas. Remueva con un batidor hasta que la mezcla esté homogénea. Agregue los huevos y bátalo hasta mezclar bien todos los ingredientes.

3. Vierta la masa en el molde y hornee el pastel durante 1 hora, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 15 minutos.

Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

4. Para preparar la cobertura: Bata la mantequilla y el requesón con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea. Añada gradualmente el azúcar glas y el zumo de limón o la esencia de vainilla; bátalo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Cuando el pastel se haya enfriado, cúbralo con la cobertura. Si lo desea, decórela con tiras de corteza de naranja.

Nota: Este pastel también resulta delicioso cubierto con el Jarabe de cítricos (vea la página 58). Vierta el sirupe frío sobre el pastel caliente.

Pan de miel, pacanas y especias

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

55 minutos

Para un pastel rectangular



1 taza de harina de fuerza

1 taza de harina integral

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de canela molida, otra de especias variadas y otra de jengibre molido

1/2 taza de pacanas, en trozos

1/4 taza de azúcar moreno

125 g de mantequilla,

fundida

1/2 taza de miel

1 cucharada de ralladura de naranja

1/2 taza de zumo de naranja recién exprimido

1 huevo, poco batido

1. Precaliente el horno a una temperatura de 160°C. Unte un molde rectangular de 14 a 21 x 7 cm de diámetro con un poco de mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado.

2. Tamice los dos tipos de harina, el bicarbonato y las especias en un cuenco grande; ponga las vainas en el cuenco. Agregue las pacanas y el azúcar y mezcle bien. Incorpore la mantequilla, la miel, la ralladura y el zumo de naranja y el huevo. Con una cuchara de madera,



Pastel de naranja y semillas de amapola (arriba) y Pan de miel, pacanas y especias

mezcle bien los ingredientes.

3. Vierta la preparación en el molde. Hornee el pastel durante 55 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.

Déjelo reposar durante 3 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Cúbralo con la Crema de mantequilla

con cítricos (vea la página 60), o sírvalo cortado en rebanadas y untado con mantequilla.



Corona de naranja y pasas

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

35 minutos

Para un pastel en forma de corona



1 1/4 tazas de harina de fuerza

1 taza de harina de fuerza integral

1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 taza de azúcar moreno

1 taza de pasas, en trozos

1 cucharada de ralladura de naranja

1/2 taza de zumo de naranja recién exprimido

125 g de mantequilla, fundida

1 taza de yogur natural

2 huevos, poco batidos

azúcar glas, para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo en forma de corona, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Tamice los dos tipos de harina y el bicarbonato sobre un cuenco grande y ponga las vainas en el mismo.
2. Agregue el azúcar, las pasas y la ralladura de naranja. Mezcle bien los ingredientes. Incorpore el zumo de naranja, la mantequilla, el yogur natural y los huevos. Remueva bien con

una cuchara de madera hasta mezclar bien la preparación.

3. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 35 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 3 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sírvalo espolvoreado con azúcar glas.

Pastel de mantequilla y pacanas

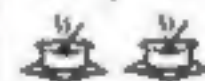
Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para un pastel redondo



300 g de mantequilla

1 1/4 tazas de azúcar moreno

1 1/2 tazas de pacanas, partidas por la mitad

2 huevos

1 cucharada de jarabe de caña

1 1/2 tazas de harina de fuerza

1/2 taza de leche

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Engrase un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, y frote la base y las paredes con papel parafinado.
2. Ablande 45 g de mantequilla. Póngala en un bol pequeño con 1/2 taza de azúcar. Mézclelo

bien hasta obtener una textura homogénea y cremosa. Vierta esta mezcla en la base del molde. Disponga las pacanas cortadas por la mitad, con la parte lisa hacia arriba, sobre la preparación.

3. En un cuenco, mezcle la mantequilla y el azúcar restantes con los huevos, el jarabe de caña, la harina tamizada y la leche. Bata los ingredientes con una batidora eléctrica a la velocidad mínima hasta mezclarlos bien. Pase a la velocidad media y siga batiendo hasta que la masa esté homogénea y haya cambiado de color.
4. Con una cuchara, ponga la preparación en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 1 hora, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una fuente de servir o una rejilla metálica para que se enfríe. Puede servir el pastel caliente o frío, según lo desee.

*Corona de naranja y pasas (arriba) y
Pastel de mantequilla y pacanas*

Pastel frío de galletas al estilo italiano

Tiempo de preparación:

15 minutos +

5 horas de refrigeración

Tiempo de cocción:

3 minutos

Para un pastel redondo



200 g de chocolate negro,
en trozos

200 g de mantequilla

2 huevos

¼ taza de fruta seca

(melocotones, albaricoques,
dátiles y ciruelas pasas,
desbuenadas y en trozos
grandes)

¼ taza de avellanas, en trozos
grandes

125 g de galletas dulces, en trozos
más bien pequeños

1. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con un poco de mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Mezcle el chocolate y la mantequilla en un bol refractario pequeño. Póngalo sobre una cacerola con agua hirviendo y remueva hasta mezclar bien los dos ingredientes.

3. Déjelo enfriar un poco y, a continuación, incorpore los huevos y bátalos. Añada la fruta seca, las avellanas y los trozos de galleta y mezcle bien. Vierta la masa en el molde y alísela. Refrigere el pastel durante 5 horas,

o hasta que esté consistente.

4. Sírvalo cortado en porciones pequeñas, acompañado de helado o nata espesa.

Nota: Para preparar este pastel también puede utilizar un molde desmontable redondo, con las paredes acanaladas, de 20 cm de diámetro. Untelo bien con mantequilla fundida o aceite.

Pastel tutti-frutti

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel redondo



125 g de mantequilla

¼ taza de azúcar extrafino

2 cucharaditas de ralladura fina de naranja

2 huevos

1 cucharada de zumo de naranja recién exprimido

¼ taza de harina de fuerza

1 taza de pan blanco fresco rallado

¼ taza de ciruelas pasas, desbuenadas y en trozos

¼ taza de piña escarchada, en trozos

½ taza de orejones

(o albaricoques escarchados), en trozos

1 cucharada de piel de frutas variadas, en trozos

1. Precaliente el horno a una

temperatura moderada de

180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. En un bol pequeño, ponga la mantequilla, el azúcar y la ralladura; bátalo con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue los huevos de forma gradual, batiendo cada vez.

3. Vierta la preparación en un cuenco grande. Agregue el zumo de naranja y la harina tamizada y remuévalo con una cuchara de madera. Incorpore el pan rallado, las ciruelas pasas, la piña, los orejones y la piel de frutas variadas. Remueva hasta mezclar todos los ingredientes y obtener una mezcla homogénea.

4. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos y vuélvelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Cúbrelo con la Crema de mantequilla con cítricos (vea la página 60) o la Cobertura de requesón con cítricos (vea la página 62) y espolvoréelo con nuez moscada.

*Pastel tutti-frutti (arriba) y
Pastel frío de galletas al estilo italiano*





Pastel de arándanos

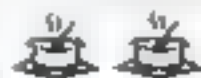
Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

55 minutos

Para un pastel redondo



1/2 taza de azúcar más

1 cucharada adicional

250 g de arándanos frescos

2 huevos

1 cucharadita de esencia de vainilla

125 g de mantequilla fundida

1 1/2 tazas de harina de fuerza

2 cucharadas de azúcar moreno

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Ponga 1 cucharada de azúcar y la mitad de los arándanos en una cacerola y cuévalo a fuego lento. Remueva hasta que suelten el jugo. Agregue los arándanos restantes y deje enfriar la preparación.

3. Bata los huevos en un cuenco grande hasta que se espesen. Añada la esencia de vainilla, la mantequilla, la harina y el azúcar restante; retuévala con una cuchara de metal hasta obtener una mezcla homogénea.

4. Vierta 3/4 taza de la masa

en la cacerola que contiene los arándanos. Con una cuchara, ponga la preparación de los arándanos y el resto de masa en el molde. Entremétalo la masa con una brocheta para obtener un efecto marmoleado y espolvoree con el azúcar moreno. Hornee el pastel durante 45 ó 50 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos y vuélvelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si lo desea, espolvoreelo con azúcar glas.

Bizcocho de natillas y nata

Tiempo de preparación:

35 minutos +

1 noche en el frigorífico

Tiempo de cocción:

Ninguno

Para 6-8 personas



125 g de requesón

1/2 taza de natillas preparadas

1 1/2 tazas de nata líquida

1/2 taza de café muy fuerte

1/2 taza de coñac

2 cucharadas de azúcar

250 g de bizcochos

1. Forre un molde o un plato rectangular de 19 x 10 x 7,5 cm con film transparente, de manera que sobresalgan los bordes. Bata el requesón hasta que esté homogéneo y

cremoso. Añada las natillas gradualmente sin dejar de batir.

2. Bata 3/4 taza de nata hasta que esté a punto de nieve.

Reserve el resto de nata en el frigorífico. Añada las natillas, mezcle bien y reserve la preparación.

En un bol, ponga el café y el coñac y el azúcar. Mezcle bien para disolver el azúcar. Corte los bizcochos de manera que encajen en el molde a lo ancho.

3. Humedezca los bizcochos, uno o dos cada vez, en la preparación del café.

Dispongaos en la base del molde, uno junto al otro.

Untelos con una tercera parte de la preparación

de las natillas. Humedezca

más bizcochos y forme una segunda capa. Cubra con

la preparación de las natillas. Termine con otra capa de

bizcochos y el resto de natillas.

4. Cubra la parte superior del pastel con film transparente

y guárdelo en el frigorífico durante una noche. Bata la

nata restante hasta que esté a punto de nieve. Disponga

el pastel en una fuente de servir, úntelo con nata

montada y espolvoreelo con un poco de cacao en

polvo. Córtelo en rebanadas y sírvalo.

*Pastel de arándanos (arriba) y
Bizcocho de natillas y nata*

Pastel congelado de mousse de chocolate

Tiempo de preparación:
30 minutos +
1 noche en el congelador
Tiempo de cocción:
30-35 minutos
Para un pastel redondo



1 taza de almendra o pacanas enteras y sin la cáscara
500 g de chocolate negro, en trozos
150 g de mantquilla
1 cucharada de café soluble en polvo o granuloso
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de azúcar moreno
4 huevos
½ taza de harina blanca

1. Precaente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 22 cm de diámetro, con mantquilla fundida o aceite. Forre la base

y las paredes con papel parafinado. Ponga las almendras o las pacanas en el cuenco de una picadora. Enciéndala y apáguela a menudo hasta que estén finamente picadas. Réserve las.

2. Mezcle el chocolate negro, la mantquilla, el café y la esencia de vainilla en una cacerola grande. Remueva a fuego lento hasta fundir los ingredientes y obtener una mezcla homogénea. Retire la cacerola del fuego. Si lo desea, puede realizar este paso en el microondas. Para ello, añádelo a la temperatura alta (100%) y enciéndalo y apáguelo varias veces durante 1 ó 2 minutos, removiendo cada minuto. Bata el azúcar y los huevos con una batidora eléctrica durante 2 ó 3 minutos, hasta obtener una mezcla espesa y cremosa.

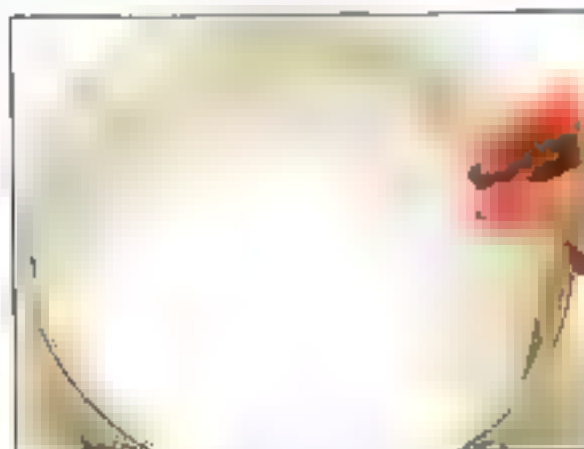
3. Incorpore la mezcla de chocolate, las almendras o

pacanas molidas y la harina. Remueva bien todos los ingredientes. Con la ayuda de una cuchara, ponga la preparación en el molde. Horne el pastel 30 minutos, o hasta que la parte superior esté consistente. Retire el pastel del horno y déjelo enfriar.

4. Cúbalo con film transparente y póngalo en el congelador durante una noche. Este pastel es exquisito y resulta delicioso cubierto con la Cobertura de chocolate y crema agria (vea la página 63). Si lo desea, también puede servirlo conado en trozos pequeños y espolvoreado con cacao en polvo y azúcar glas, acompañado de nata espesa o helado.

Nota: Para preparar esta receta, utilice sólo chocolate negro puro de alta calidad.

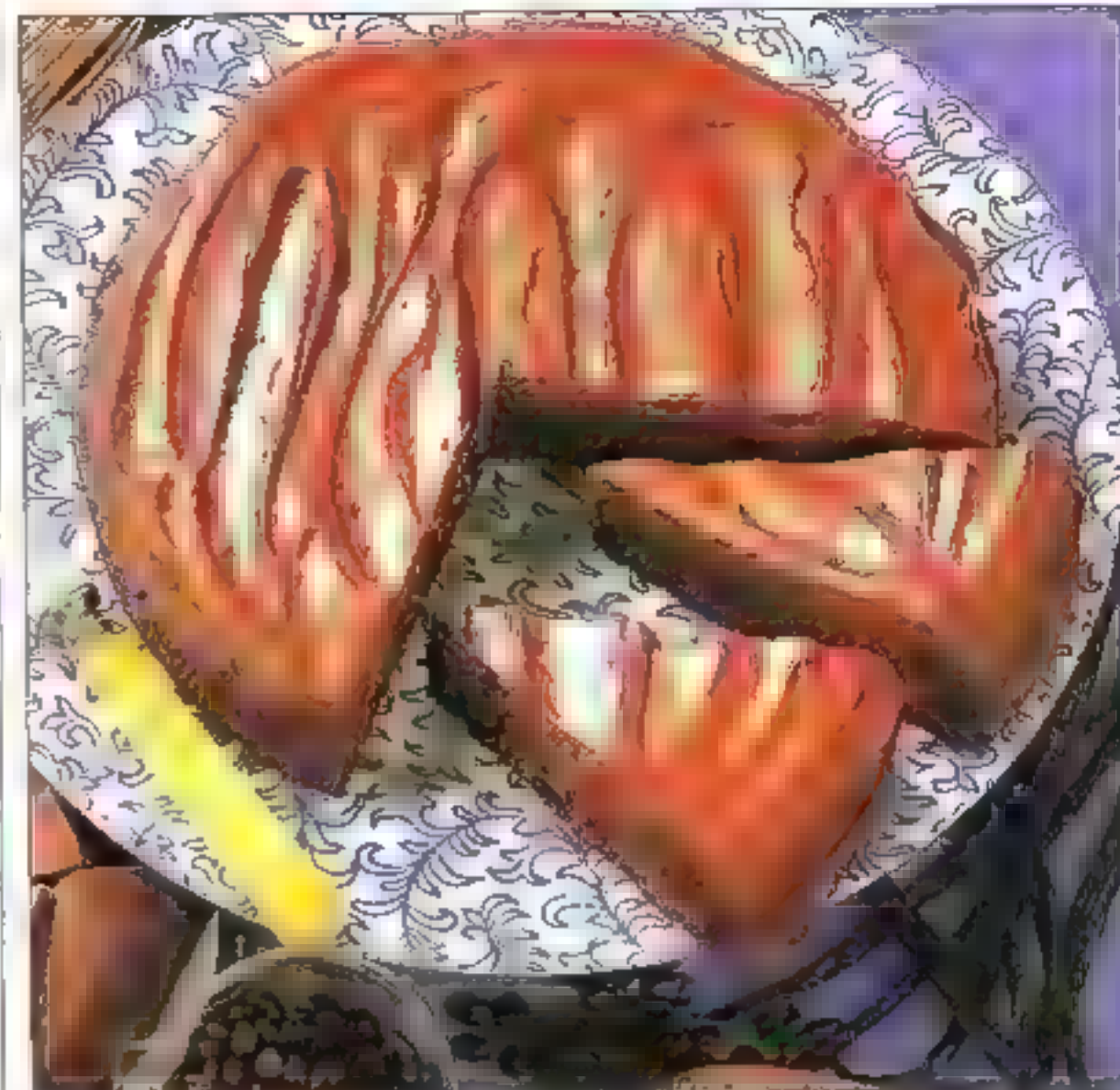
Pastel congelado de mousse de chocolate



1 Forre la base y las paredes de un molde hondo redondo con papel parafinado.



2 Bata el azúcar y los huevos con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla espesa y cremosa.



3 Con cuidado, ponga la mezcla en el molde engrasado con la ayuda de una cuchara.



4 Horne el pastel hasta que la parte superior esté firme.



Pastel de pera y pacanas

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para un pastel redondo



2 cucharaditas de zumo de limón

1 pera madura, pelada, sin el corazón y en trozos grandes

150 g de mantequilla

¼ taza de azúcar extrafino

3 huevos

1 cucharadita de canela molida

una pizca de nuez moscada

1 ½ tazas de harina de fuerza

¾ taza de pacanas, en trozos grandes

¼ taza de azúcar moreno

1. Rocíe la pera con el zumo de limón. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo desmontable, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos gradualmente, batiendo cada vez. Agregue la canela y la nuez moscada. Incorpore la harina, dos tercios de las pacanas y la pera. Remueva bien para mezclar los ingredientes.

3. Con una cuchara, ponga

la preparación en el molde.

Mezcle el resto de pacanas y el azúcar y cubra la superficie del pastel con esta preparación. Hornee el pastel durante 1 hora, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Si, transcurridos 45 minutos, la parte superior empieza a dorarse demasiado, cúbrala con papel de aluminio. Deje reposar el pastel durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

Pastel de naranja y sultanas al coñac

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para dos pasteles rectangulares



125 g de mantequilla, fundida

3 tazas de sultanas

½ taza de azúcar moreno

2 cucharadas de mermelada de naranja

1 cucharada de ralladura de naranja

2 huevos

¼ taza de coñac, más

1 ½ cucharadas adicionales

¾ taza de harina blanca

¾ taza de harina de fuerza almendras y guindas, cortadas en trozos grandes, para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura de 150°C. Unte

dos moldes hondos rectangulares de 8 x 26 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. En un cuenco grande, mezcle la mantequilla, las sultanas, el azúcar moreno, la mermelada, la ralladura de naranja, los huevos, ¼ taza de coñac y los dos tipos de harina. Remueva todos los ingredientes con una cuchara de madera hasta que estén bien mezclados.

3. Reparta uniformemente la masa en los dos moldes y aise la superficie. Decore los pasteles con las almendras y las guindas. Hornéelos durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Rocíe los pasteles con el coñac adicional, cúbralos muy bien con papel de aluminio y déjelos enfriar en los moldes.

Nota: Este pastel se conserva en el frigorífico hasta 3 semanas, guardado en un recipiente hermético.

Pastel de pera y pacanas (arriba) y
Pastel de naranja y sultanas al coñac

Pastel de chocolate negro

Tiempo de preparación:

5 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel en forma de corona



3/4 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 taza de cacao en polvo
1 1/2 tazas de azúcar extrafino
155 g de mantequilla, reblandecida

1 taza de agua
8 huevos, poco batidos

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 80°C. Unte un molde en forma de corona con la mantequilla fundida. Tamice la harina, el bicarbonato y el cacao en polvo en un cuenco grande. Añada el azúcar y remuévalo. A continuación, agregue la mantequilla, el agua y los huevos. Con una batidora eléctrica, bata los ingredientes a la velocidad mínima hasta que estén bien mezclados. Pase a la velocidad media y siga batiendo durante otros 3 minutos.

2. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en

el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélvalo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si lo desea, espolvorelo con azúcar glas tamizado. También puede cubrirlo con la Cobertura de chocolate (vea la página 63), la Crema de mantequilla con cacao (vea la página 60), o rociarlo con la Salsa de chocolate (vea la página 59).

Pastel de piña y plátano

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora

Para un pastel redondo



2 plátanos maduros, machacados
1/2 taza de piña, machacada y escurrida

1 1/4 tazas de azúcar extrafino
1 1/2 tazas de harina de fuerza
2 cucharaditas de canela molida
1/2 taza de aceite
1 1/4 taza de zumo de piña
2 huevos

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 80°C. Unte un molde hondo redondo, de 23 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Ponga los plátanos,

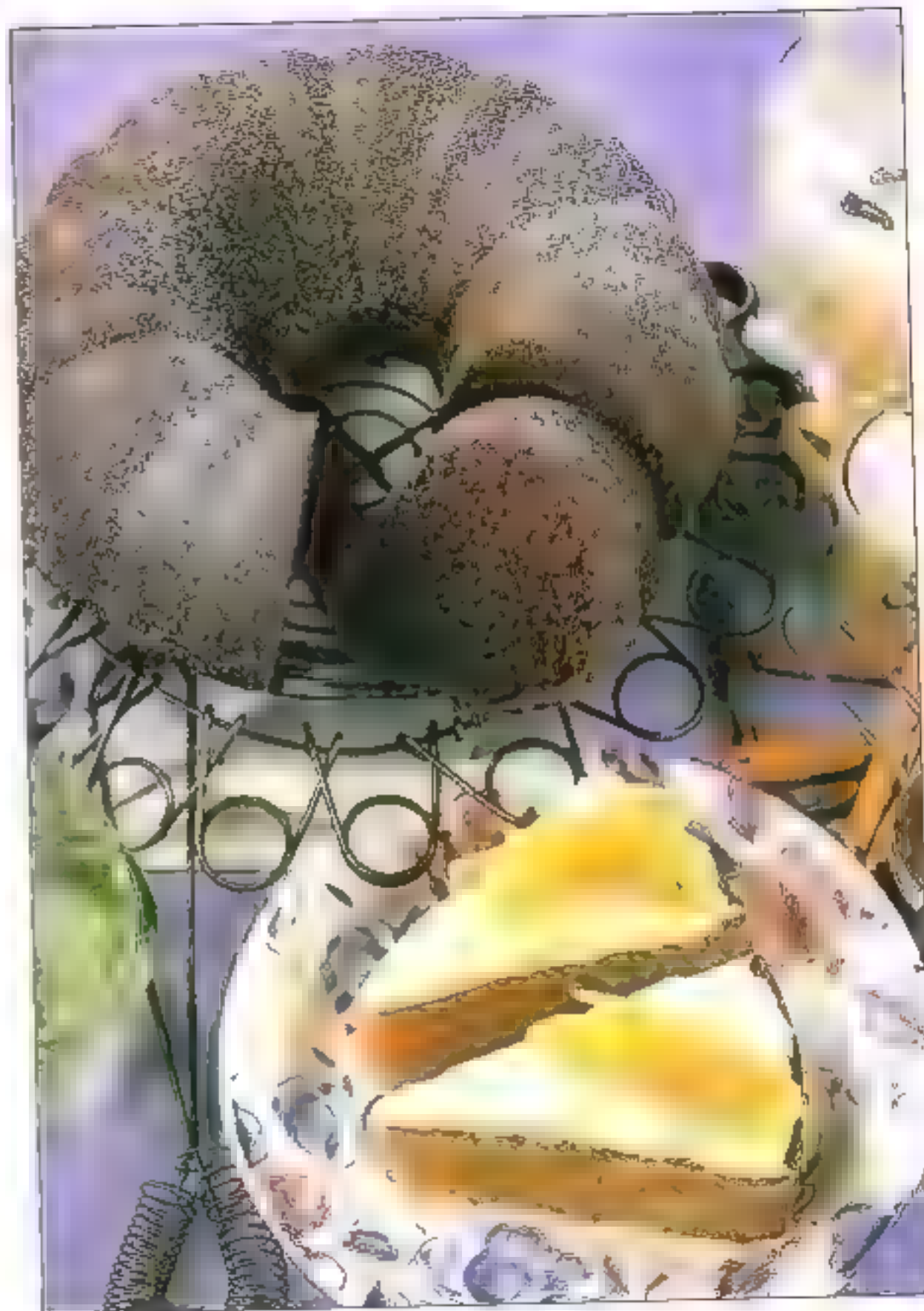
la piña machacada y el azúcar en un cuenco grande. Agregue la harina tamizada y la canela. Remuévelo todo bien con una cuchara de madera.

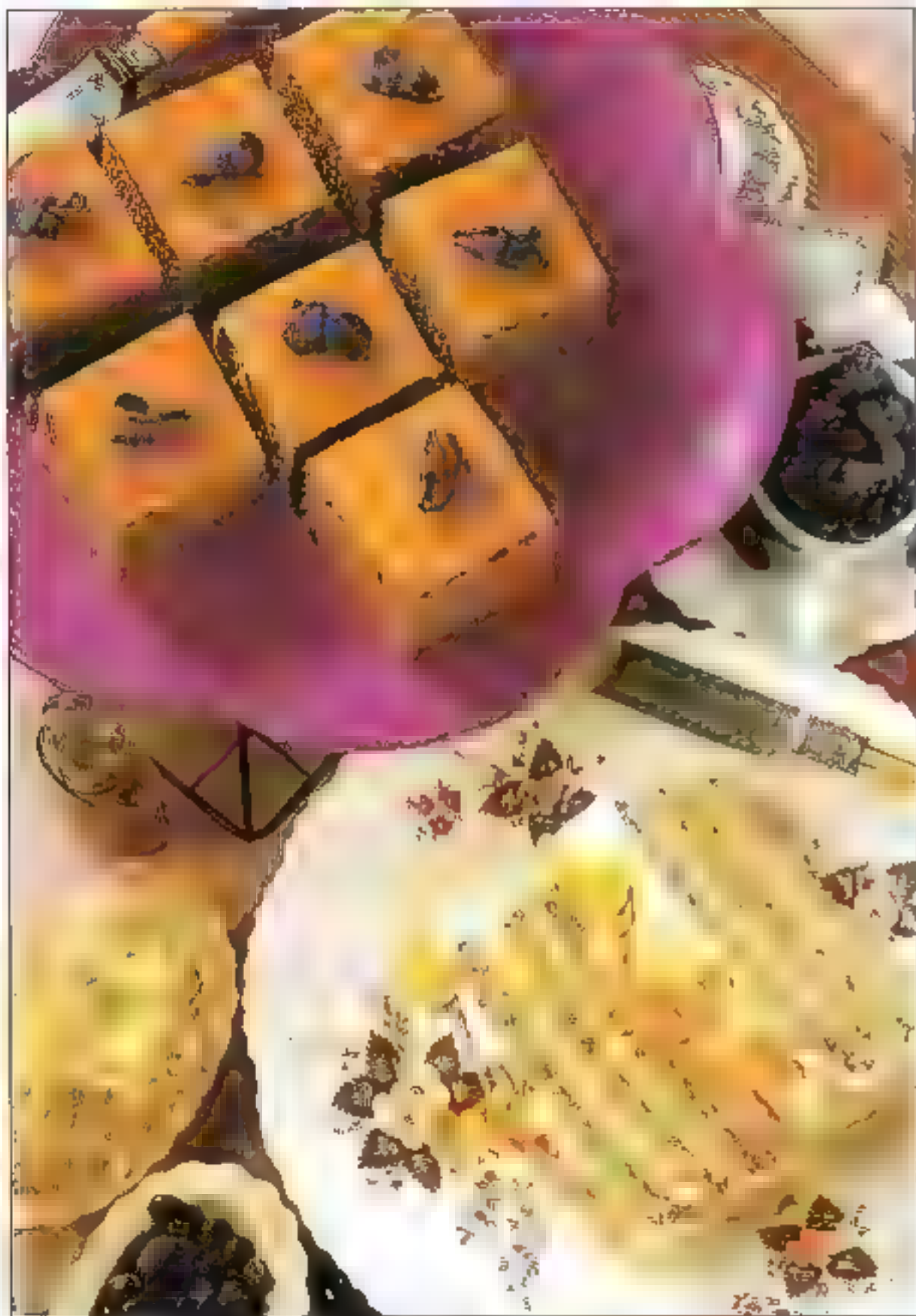
2. Bata el aceite, el zumo de piña y los huevos y añádalo a la mezcla anterior. Remueva bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Viértala en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 1 hora, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos antes de voltearlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

3. Cuando el pastel esté frío, cúbralo con una de las coberturas de queso (vea la página 62) y decórela con rodajas de mango seco.

Nota: Este pastel se conserva hasta 4 días en un recipiente hermético. Si la temperatura ambiente es cálida, guárdelo en el frigorífico.

*Pastel de chocolate negro (arriba) y
Pastel de piña y plátano*





Pastel de café y crema agria

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

30-40 minutos

Para un pastel rectangular



125 g de mantequilla

1 taza de azúcar extrafino

3 huevos poro batidos

1 cucharadita de esencia de
vainilla

1 cucharada de café soluble
en polvo

1/4 taza de harina blanca

1/2 taza de harina de fuerza

1/2 taza de crema agria

1. Precaliente el horno a una temperatura media de 160°C. Unte la base y las paredes de un molde llano rectangular de 28 x 18 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue los huevos de forma gradual, batiendo cada vez. Disuelva la esencia de vainilla y el café en 1 cucharada de agua tibia y agréguelo a la mezcla. Bata bien todos los ingredientes.

3. Vierta la mezcla en un cuenco grande. Con una cuchara metálica, incorpore los dos tipos de harina tamizados

en alternancia con la crema agria. Ponga la masa en el molde con la ayuda de una cuchara y alise la superficie. Hornee el pastel de 30 a 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos y vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Una vez frío, cúbralo con el Glaseado de café (ver la página 61) y decórela con confitas.

Biscotten torte (Pastel de galletas)

Tiempo de preparación:

45 minutos +

1 noche en el frigorífico

Tiempo de cocción:

Ninguno

Para un pastel rectangular



125 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar extrafino

2 huevos (con las yemas y las
claras separadas)

100 g de almendras molidas

2 gotas de esencia de almendra

2 cucharadas de ron

1/2 taza de leche

24 galletas dulces rectangulares

1/4 taza de nata líquida, batida

1 1/2 tazas de almendras, tostadas
y laminadas

1. Bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño hasta obtener una mezcla ligera

y cremosa. Agregue las yemas de huevo y siga batiendo. Incorpore las almendras y la esencia y mézclelo bien.

2. Ponga las claras de huevo en un bol pequeño seco. Con una batidora eléctrica, bátelas hasta que estén a punto de nieve. Con una cuchara metálica, mezcle las claras montadas con la mezcla de las almendras. Refrigere la preparación durante 20 ó 30 minutos, hasta que esté consistente pero no dura. Mezcle el ron y la leche en un plato llano.

3. Humedezca seis galletas en la mezcla de ron y leche. Dispóngalas sobre una lámina de papel de aluminio en dos filas largas, de manera que formen un rectángulo. Cúbralas con una tercera parte de la mezcla de almendra. Repita la operación otras dos veces, finalizando con una capa de galletas. Envuelva bien el pastel con papel de aluminio y guárdelo en el frigorífico durante toda una noche. Antes de servirlo, dispóngalo sobre una fuente de servir. Adórnalo con nata montada y almendras tostadas laminadas.

*Pastel de crema agria y café (arriba) y
Biscotten torte (Pastel de galletas)*

Pastel de pacanas y nuez moscada

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para un pastel redondo



2 tazas de harina de fuerza

2 cucharaditas de nuez moscada molida

125 g de mantequilla, en trozos

1 1/2 tazas de azúcar moreno

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 taza de leche

1 huevo

1/2 taza de pacanas, en trozos

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo desmontable, de 20 cm de diámetro, con mantequilla o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Turne la harina y la nuez moscada en un bol grande. Agregue la

mantequilla cortada en trozos y el azúcar moreno. Con las puntas de los dedos, trabaje la masa durante 3 minutos, o hasta que presente una textura parecida a la del pan rallado fino.

2. Vierta la mitad de la mezcla en la base del molde y presione con firmeza con el reverso de una cuchara metálica hasta cubrirlo uniformemente. De esta forma obtendrá la base del pastel.

3. Mezcle el bicarbonato de sodio, la leche, el huevo y las pacanas cortadas en trozos y añádalos a la mezcla de harina. Remuévalos bien hasta que presente una textura homogénea.

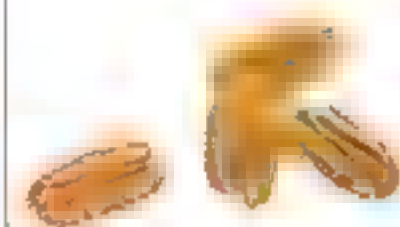
4. Vierta uniformemente la preparación de las pacanas sobre la base del pastel y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel de 35 a 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta saiga limpia. Déjelo reposar durante

10 minutos. Transcurrido este tiempo, vuelquele sobre

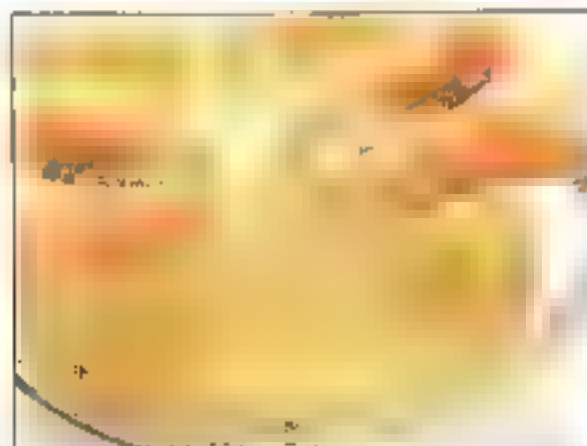
una rejilla metálica para que se enfríe. Si lo desea, antes de servirlo espolvoreado con azúcar glas tamizado.

Nota: Este pastel se conserva en perfectas condiciones durante 2 ó 3 días guardado en un recipiente hermético.

Sugerencia: Si lo prefiere, en lugar de pacanas, puede utilizar almendras o nueces para preparar este pastel.



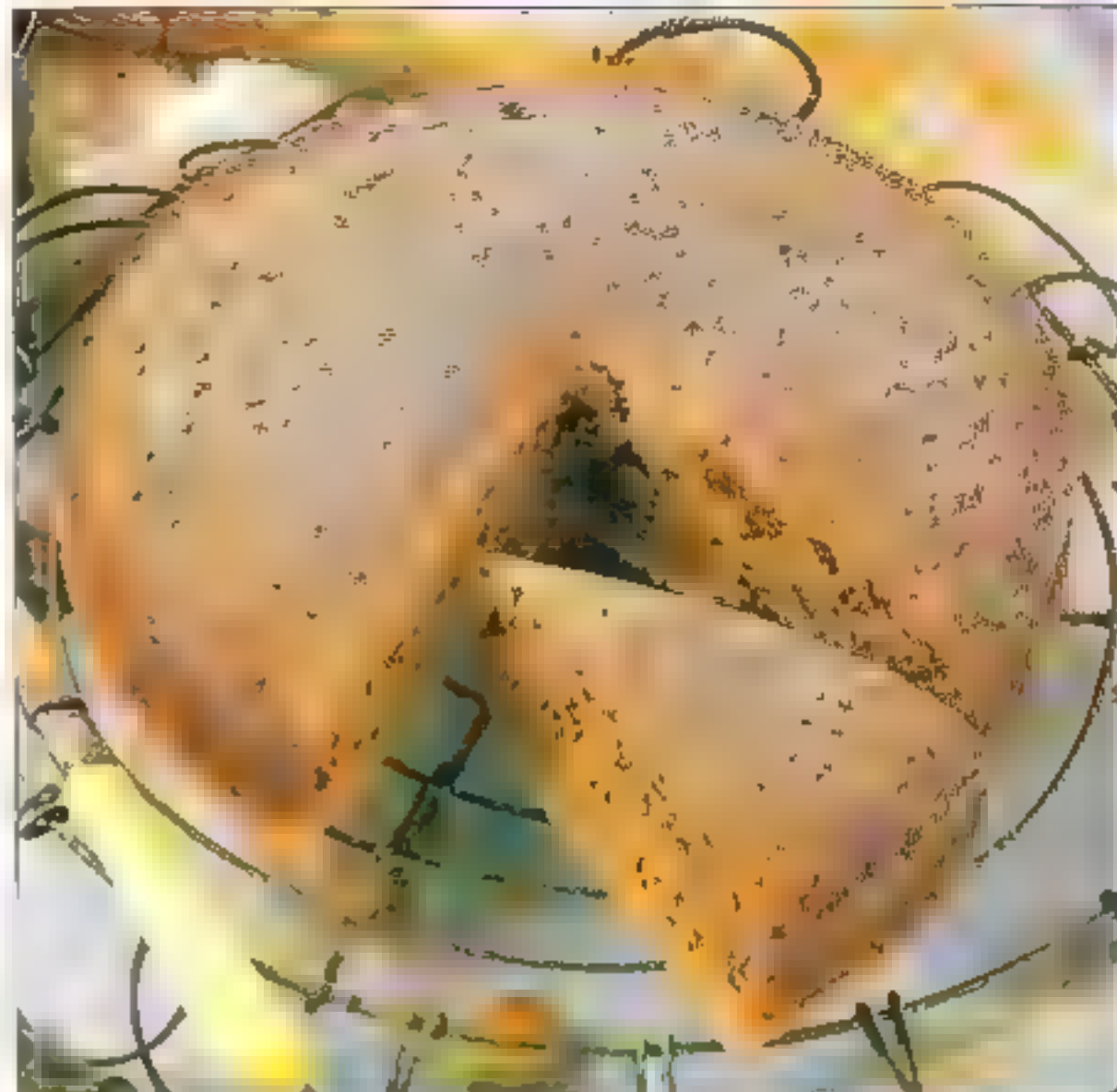
Pastel de pacanas y nuez moscada



1. Trabaje la mezcla con la mantequilla hasta obtener una textura similar a la del pan rallado.



2. Presione la mitad de la mezcla en la base del molde.



3. Agregue la mezcla del bicarbonato, la leche, el huevo y las pacanas.



4. Hornee el pastel hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta saiga limpia.



Pastel de zanahoria y pacanas

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel cuadrado



3 huevos

1 taza de aceite

1 taza de azúcar moreno

1 1/2 tazas de harina de fuerza

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

una pizca de sal

2 cucharaditas de canela molida

1/4 taza de pacanas, en trozos

250 g de zanahoria rallada

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Mezcle los huevos, el aceite y el azúcar moreno en un cuenco grande. Tamice la harina, el bicarbonato, la sal y la canela; agréguelo a la mezcla de los huevos. Con una batidora eléctrica, bátalo bien hasta obtener una textura homogénea. Incorpore las pacanas cortadas en trozos y la zanahoria rallada. Remueva bien para mezclar todos los ingredientes.

3. Vierta la preparación en el molde y hornee durante 45 minutos, o hasta que

al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar el pastel durante 20 minutos como mínimo. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Untelo con una de las coberturas de requesón (vea la página 62) y, si lo desea, decórela con pacanas cortadas en trozos.

Pastel de coco

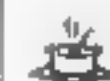
Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

55 minutos

Para un pastel rectangular



185 g de mantequilla, en trozos y reblandecida

1 taza de azúcar extrafina, más 1 cucharada adicional

1 taza de coco rallado, más

2 cucharadas adicionales

1/2 taza de suero de leche o yogur natural

2 cucharaditas de esencia de vainilla

3 huevos, poco batidos

1 1/2 tazas de harina de fuerza

1/4 taza de fécula de maíz

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde rectangular de 23 x 13 x 2 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Ponga la mantequilla, 1 taza

de azúcar, 1 taza de coco rallado, el suero de leche o el yogur, la esencia de vainilla y los huevos en un cuenco y bátalo un poco hasta mezclar los ingredientes. Tamice la harina y la fécula de maíz y agréguelas a la mezcla.

Bátalo a la velocidad mínima. Siga batiendo a velocidad media durante 1 minuto más hasta que la masa esté homogénea y cremosa. No la bata en exceso.

3. Con cuidado, vierta la masa en el molde con la ayuda de una cuchara metálica y alise la superficie con una espátula. Mezcle el coco rallado y el azúcar adicionales y espolvoree la superficie con esta mezcla. Hornee el pastel durante 55 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Cubra el pastel ligeramente con papel de aluminio durante los últimos 15 minutos de cocción para evitar que la cobertura de coco se dore en exceso. Deje reposar el pastel durante 5 minutos.

Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

Pastel de zanahoria y pacanas (arriba) y Pastel de coco

Pastel Jaffa

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel rectangular



185 g de mantecquilla, en trozos y reblandecida

1 taza de azúcar extrafino

2 cucharaditas de ralladura de naranja

¼ taza de zumo de naranja

3 huevos, poco batidos

1½ tazas de harina de fuerza

¼ taza de harina de arroz

10 fécula de maíz

1 cucharada de cacao en polvo

1 Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde rectangular de 23 x 13 x 7 cm con mantecquilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado.

2. Ponga la mantecquilla, el azúcar, los huevos, la ralladura y el zumo de naranja en un cuenco. Bata todos los ingredientes hasta mezclarlos bien. Tamice los dos tipos de harina y agréguelos a la mezcla anterior. Con una batidora eléctrica, bata a la velocidad mínima. Pase a la velocidad media y siga batiendo hasta obtener una masa homogénea y cremosa.

3 Con una cuchara, ponga la mitad de la masa en un bol pequeño. Espolvoreela con el cacao en polvo y mézclelo bien. Unte uniformemente la

base y las paredes del molde con esta mezcla. Con una cuchara, ponga la masa restante en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos y vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Cubra el pastel con el Glaseado de chocolate (ver la página 61). Si lo desea, decórelo con avellanas cubiertas de chocolate.

Pastel de jarabe de arce y pacanas

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

55 minutos

Para un pastel redondo



250 g de mantecquilla, en trozos y reblandecida

½ taza de azúcar moreno,

más 2 cucharadas adicionales

¼ taza de jarabe de arce, más

1 cucharada adicional

1 taza de pacanas, en trozos

2 huevos

½ taza de leche o suero de leche

1½ tazas de harina de fuerza

½ taza de harina blanca

1 Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 23 cm de diámetro, con mantecquilla

fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. En un bol pequeño, ponga 60 g de mantecquilla,

2 cucharadas de azúcar y

1 cucharada de jarabe de arce.

Bata la mezcla con una cuchara de madera durante 1 minuto, hasta que esté ligera y cremosa. Viértala uniformemente sobre la base del molde. Esparra las pacanas cortadas sobre la superficie.

3. Mézcle la mantecquilla, el azúcar y el jarabe de arce restantes con los huevos y la leche o el suero en un bol. Bata durante 1 minuto, hasta mezclarlo bien. Tamice los dos tipos de harina, agréguelos a la preparación anterior y bata a la velocidad mínima hasta mezclar todos los ingredientes. Pase a la velocidad media y bécalo durante 1 minuto más, hasta obtener una masa homogénea y cremosa. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie. Hornee el pastel durante 55 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

Pastel de jarabe de arce y pacanas arriba, y Pastel Jaffa





Pastel de chocolate doble

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para un pastel redondo



250 g de mantequilla

200 g de chocolate negro,
en trozos

1 1/2 tazas de azúcar extrafino

1/4 taza de whisky

1 taza de agua caliente

1 1/4 tazas de harina de fuerza

1/2 taza de harina blanca

1/2 taza de cacao negro en polvo

2 huevos, poco batidos

cacao en polvo adicional y
azúcar glas para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura de 150°C. Unte dos moldes llanos redondos, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre las bases con papel parafinado.

2. Funda la mantequilla en una cacerola. Agregue el chocolate, el azúcar, el whisky y el agua caliente y bata la mezcla hasta que esté homogénea. Déjela enfriar ligeramente y, a continuación, póngala en un cuenco grande.

3. Tamice los dos tipos de harina y el cacao en polvo e incorpórela a la mezcla. Bata hasta obtener una mezcla homogénea y sin

grumos. A continuación, añada los huevos y siga batiendo. Reparta la masa en los dos moldes engrasados y horócelos durante 50 minutos, o hasta que estén firmes. Reserve los pasteles en los moldes hasta que se enfríen. Junte las dos bases con la Crema de mantequilla con chocolate (vea la página 60). Espolvoree la parte superior del pastel con la merma del cacao en polvo tamizado y el azúcar glas.

Nota: Este pastel se conserva hasta 1 semana en un recipiente hermético.

Pastel de calabacines y avellanas

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para un pastel en forma de corona



30 g de mantequilla fundida

1 cucharada de azúcar terciado

1/2 taza de avellanas, en trozos

1 taza de calabacines rallados,
muy firmes

1 taza de azúcar extrafino

1/2 taza de aceite de girasol

2 huevos, poco batidos

2 cucharaditas de ralladura
de limón

1 1/4 tazas de harina de fuerza

1/2 taza de sémola fina

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde en forma de corona con las paredes acanaladas, de 23 cm de diámetro, con una parte de la mantequilla fundida; disponga el resto sobre la base del molde. Espolvoree la base con el azúcar terciado y la mitad de las avellanas cortadas en trozos.

2. Presione los calabacines rallados para eliminar el exceso de agua. Mézclelos con el azúcar, el aceite de girasol, los huevos, la ralladura de limón y el resto de avellanas en un cuenco grande. Remuévalo bien con una cuchara de madera. Agregue la harina y la sémola tamizadas y batelo hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 30 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta saiga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

*Pastel de chocolate doble (arriba) y
Pastel de calabacines y avellanas*

Pastel de frambuesa y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel en forma de corona



46 taza de harina blanca
3/4 taza de harina de fuerza
3/4 taza de almidón malido
185 g de manteca
1 taza de azúcar extrafino
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión fresca
2 cucharaditas de esencia de vainilla
2 huevos
1 taza de frambuesas frescas o congeladas

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde en forma de corona, de 20 cm de diámetro, con manteca fundida o aceite. Mezcle la harina de fuerza y la harina blanca con las almidones molidos en un cuenco grande. Forme un hueco en el centro.
2. En una cacerola, ponga la manteca, el azúcar, la pulpa de la fruta de la pasión y la esencia de vainilla. Remueva a fuego lento hasta que la manteca se haya fundido y la mezcla esté homogénea.
3. Incorpore esta mezcla a los ingredientes secos y bátalo bien. Añada los huevos y siga batiendo hasta obtener una

mezcla homogénea. Vierta la masa en el molde. Disponga las frambuesas encima, introduciéndolas justo debajo de la superficie de la masa. Hornee el pastel durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos como mínimo. Transcurrido este tiempo, vuelque el pastel sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sírvalo espolvoreado con azúcar glas.

Pastel de cardamomo con cobertura de nueces

Tiempo de preparación:

5 minutos

Tiempo de cocción:

40 minutos

Para un pastel redondo



185 g de azúcar extrafino, más 1 cucharada adicional
1 taza de crema agria
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 1/2 tazas de harina blanca
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de cardamomo molido
1/4 taza de nueces, finamente picadas

1. Precaliente el horno a una

temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con manteca fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Ponga 185 g de azúcar, la crema agria, el huevo y la esencia de vainilla en un bol pequeño y bátalo durante 2 minutos. Tarnice la harina, el bicarbonato de sodio y 1/2 cucharadita de cardamomo. Con una cuchara, ponga estos ingredientes sobre la preparación anterior. Bata todos los ingredientes con una batidora eléctrica a la velocidad mínima hasta que estén mezclados. Pase a la velocidad media y siga batiendo durante 1 minuto más.

3. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Mezcle las nueces y el azúcar y el cardamomo restantes en un bol pequeño. Cubra uniformemente la superficie de la masa con esta preparación. Con un cuchillo de hoja plana, arremoline cuidadosamente la mezcla de nueces con un poco de la masa de la superficie del pastel. Hornee durante 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, vuelque el pastel sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

Pastel de frambuesa y fruta de la pasión (arriba) y Pastel de cardamomo con cobertura de nueces (abajo)





1 Cubra holgadamente un molde rectangular con film transparente dejando los bordes sueltos.



2 Humedezca 2 ó 3 galletas cada vez en la mezcla de licor.

Pastel de galletas de chocolate al licor

Tiempo de preparación:

30 minutos

• 8 horas en el frigorífico

Tiempo de cocinar:

Ninguno

Para 6-8 personas



1/4 taza de Kahlúa, o licor de café

1/2 taza de Bailey's

1/2 taza de nata espesa

200 g de galletas de chocolate
cruas en polvo, para decorar

- 1 Cubra holgadamente un molde rectangular de 26 x 15 x 5 cm con film transparente, de manera que los bordes queden sueltos. El molde se usará como soporte para montar el pastel.
- 2 En un cuenco poco hondo, mezcle el Kahlúa o el licor de café con el Bailey's. Resérvelo. Bata 1/4 tazas de nata hasta que esté a punto de nieve.

Humedezca las galletas. 2 ó 3 cada vez, en la mezcla de licor. Si la textura de las galletas es dura y consistente, es posible que deba dejarlas en remojo durante 1 minuto aproximadamente.

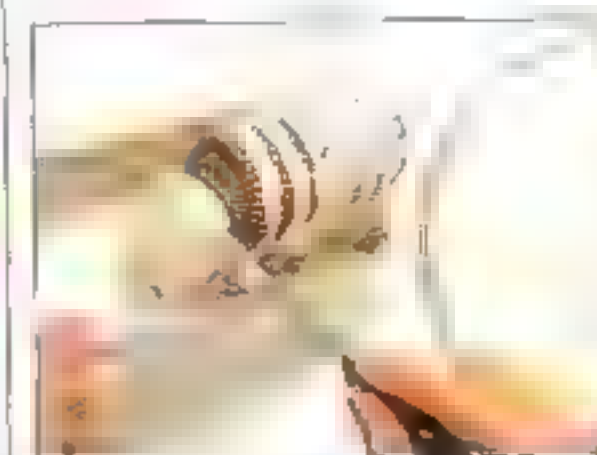
3 Disponga una galleta en posición vertical en uno de los extremos del molde. Unte la con un poco de nata y cubrala con otra galleta humedecida en el licor. Incorpore alternativamente la nata montada y las galletas restantes en el molde.

4 Envuelva firmemente el pastel en el film transparente y póngalo en el frigorífico durante 8 horas. Con cuidado, dele la vuelta de vez en cuando y vuelva a ponerlo en el molde. Así evitirá que el licor se acumule en la base y de esta forma, se repartirá bien por las galletas. Transcurridas las 8 horas, desenvuelva el pastel y dispóngalo sobre una fuente de servir o una tabla de cocina. Bata la nata restante hasta que

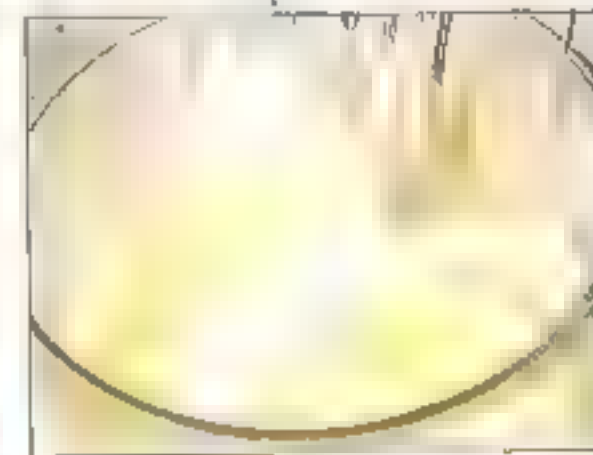
esté a punto de nieve. Cubra el pastel con la nata y espolvoree con un poco de cacao en polvo tamizado. Con un cuchillo afilado, corte el pastel en diagonales, de manera que forme rayas verticales.

Nota: Puede montar el pastel con 3 días de antelación. Guárdelo bien envuelto en el frigorífico y cúbralo con nata en el momento de servir. Este pastel resulta delicioso como postre acompañado de fruta fresca.

Pastel de galletas de chocolate al licor



1 Incorpore alternativamente una galleta humedecida en el licor y la nata montada.



2 Bata un poco la nata restante hasta que esté a punto de nieve.

Pastel de cacahueter, sultanas y chocolate

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

30 minutos

Para un pastel rectangular



125 g de mantequilla

½ taza de azúcar

mureno

¼ taza de manteca de

cacahuete

2 cucharadas de jarabe

de café

2 huevos

¾ taza de harina

de fuerza

¾ taza de leche

100 g de chocolate negro,

rallado

100 g de sultanas cubiertas

de chocolate

100 g de cacahueter cubiertas

de chocolate

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde rectangular de 20 x 30 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Bata la mantequilla, el azúcar, la manteca de cacahuete y el jarabe de café en un cuenco grande hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Incorpore los huevos de forma gradual, batiendo cada vez. Añada la harina en alternancia con la leche y siga batiendo hasta

obtener una mezcla homogénea. Con la ayuda de una cuchara metálica, añada el chocolate rallado y las sultanas y los cacahueter cubiertos de chocolate.

3. Con una cuchara, ponga la preparación en el molde y alise la superficie. Hornee el pastel durante 30 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante unos 10 minutos. Cuando el pastel esté aún tibio, córtelo en cuadrados y sírvalo. Espolvoreelo con azúcar glas y acompañelo con nata o helado.

Pastel de pomelo y mandarina

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel en forma

de corona



125 g de mantequilla,

en trozos

¾ taza de azúcar

estrafino

150 g de mandarinas

enteras, cortadas en

trozos (vea la nota).

2 huevos

1 ½ g de pomelos enteros,

en trozos (vea la nota)

½ taza de crema de coco

½ taza de coco rallado

½ taza de semola, molida fina

1 ¼ tazas de harina

de fuerza

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C.

Unte un molde hondo en forma de corona con las paredes scanaladas, de 23 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Ponga la mantequilla, el azúcar, las mandarinas, los huevos y los pomelos en una bandora. Enciéndala y apáguela a menudo hasta obtener una mezcla casi homogénea.

2. Agregue la crema de coco, el coco rallado, la semola y la harina de fuerza. Vuelva a poner en marcha la bandora hasta obtener una mezcla homogénea y viértala en el molde. Hornee el pastel durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.

3. Deje reposar el pastel durante unos 5 minutos. Transcurrido este tiempo, volíquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sírvalo tibio, espolvoreado con azúcar glas. Si lo prefiere, también puede cubrirlo con el jarabe de cítricos (vea la página 58). Vierta el jarabe caliente sobre el pastel frío y déjelo reposar para que se empape bien. Sírvalo con un poco de nata espesa. Este pastel se conserva hasta 4 días en un recipiente hermético. Si lo desea, puede calentarlo en el microondas.



Pastel de pomelo y mandarina (arriba) y Pastel de cacahueter, sultanas y chocolate

Nota: Cuando pele las mandarinas y los pomelos, retire la corteza y corte la mayor parte de la piel blanca interior, ya que

puede llegar a ser muy amarga. Deséchela. Corte la corteza y la pulpa en trozos y a continuación, pícelas.

Sugerencia: Puede preparar este pastel con la combinación de cítricos que desee.



Pastel de manzana

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

40-50 minutos

Para un pastel redondo



125 g de mantequilla,
reblandecida

1/2 taza de azúcar extrafino

2 huevos, poco batidos

2 cucharaditas de esencia
de vainilla

1 taza de harina de fuerza

1/2 taza de manzana seca

1 manzana grande, pelada, sin
el corazón y rallada

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Con una batidora eléctrica, bata la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo cada vez. Agregue la esencia de vainilla. Tamice la harina e incorpórela a la preparación. Siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Corte la manzana seca en trozos pequeños. Añada la manzana seca y la rallada a la masa y remueva bien hasta que todos los ingredientes estén

mezclados. Con una cuchara ponga la masa en el molde y alise la superficie. Hornee el pastel de 40 a 50 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos como mínimo. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si lo desea, una vez frío, cubra el pastel con la Crema de mantequilla con vainilla (vea la página 60).

Pastel de melaza y jengibre

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

35 minutos

Para un pastel rectangular



125 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar moreno

1/4 taza de melaza

2 huevos, poco batidos

1 taza de harina de fuerza

1 taza de harina blanca

1 cucharada de jengibre molido

1/2 cucharadita de bicarbonato
de soda

1/2 taza de leche

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde poco profundo rectangular de 18 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel

parafinado.

2. Con una batidora eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue la melaza y bata bien hasta mezclar los ingredientes. Incorpore los huevos gradualmente, batiendo cada vez.

3. Ponga la mezcla en un cuenco grande. Tamice los dos tipos de harina, el jengibre molido y el bicarbonato. Con una cuchara metálica, mezcle estos ingredientes en alternancia con la leche. Remueva hasta que los ingredientes estén mezclados y haya obtenido una textura casi homogénea. Ponga la masa en el molde con la ayuda de una cuchara y alise la superficie con una espátula.

4. Hornee el pastel durante 35 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos como mínimo. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Cubra el pastel con el Glaseado de jengibre y limón (vea la página 61) y decórela con jengibre escarchado. Si lo desea, puede espolvorearlo simplemente con azúcar glas. Corte el pastel en cuadrados y sirvalo.

Pastel de melaza y jengibre (arriba) y Pastel de manzana

Pastel de zanahoria

Tiempo de preparación:
30 minutos

Tiempo de cocción:
40-45 minutos

Para un pastel rectangular



2 huevos, poco batidos
1 taza de azúcar puro
1 taza de zanahoria rallada
¼ taza de aceite vegetal
½ taza de nueces, en trozos
¼ taza de pasas, en trozos
½ taza de sustituto
½ taza de harina blanca,
tamizada
1 cucharadita de especias
variadas
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de bicarbonato
de soda
½ cucharadita de levadura
en polvo

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde llano rectangular de 18 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.
2. Ponga los huevos, el azúcar, la zanahoria rallada, el aceite y las nueces cortadas en trozos en un cuenco grande. Remueva para mezclarlo bien. Agregue el resto de ingredientes y remuévalos hasta que se empapen con el líquido.
3. Vierta la masa en el molde y hornee el pastel de 40 a 45 minutos. Déjelo enfriar un poco antes de voltearlo sobre una rejilla metálica para que

se enfríe por completo. Si lo desea, cúbralo con una de las coberturas de queso (ver la página 62) y espolvorelo con un poco de nuez moscada rallada.

Pastel de chocolate Brownie

Tiempo de preparación:
20 minutos

Tiempo de cocción:
50 minutos

Para un pastel redondo



1 taza de azúcar extrafino
½ taza de harina de fuerza,
tamizada
¼ taza de cacao negro en polvo,
tamizado
½ taza de pistachos, en trozos
150 g de chocolate negro
en trozos
150 g de mantequilla, fundida
1 cucharadita de esencia de
vainilla
2 huevos, poco batidos

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.
2. En un cuenco grande, mezcle el azúcar, la harina, el cacao en polvo y las nueces. Agregue el chocolate y mezcle bien todos los ingredientes.

Forme un hueco en el centro.
3. Mezcle la mantequilla, la esencia de vainilla y los huevos e incorpórelos a la masa. Remueva hasta que los ingredientes estén empapados con el líquido y bien mezclados.
4. Vierta la preparación en el molde y alise la superficie. Hornee el pastel durante 50 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia (Aunque la brocheta salga un poco húmeda, la masa no estará cruda.) Sirva el pastel espolvoreado con un poco de azúcar glas.

Nota: El secreto para preparar este delicioso pastel consiste en seleccionar bien los ingredientes. Obtendrá un resultado excelente si utiliza chocolate y cacao en polvo de buena calidad. Adquiera chocolate negro de sabor agrio y cacao en polvo negro holandés.

*Pastel de chocolate Brownie (arriba)
y Pastel de zanahoria*



Pasteles de sobre

Los pasteles hechos con una base de sobre son prácticos y rápidos, pero, sobre todo, pueden transformarse en cualquier pastel con el sabor que desee.

Pastel de nata y fresas

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

15 minutos

Para un pastel en capas



1 paquete de mezcla base para

broochas o pastel de vainilla

mucho de leche o leche

1/2 taza de Grand Marnier

o Kirsch

1 1/2 tazas de nata líquida

250 g de fresas laminadas

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Prepare el pastel siguiendo las instrucciones indicadas en el paquete. Para el líquido, utilice suero de leche o leche. Vierta la masa uniformemente en el molde. Hornee de 10 a 15 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en

el centro, ésta saiga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos como mínimo. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. 3. Una vez frío, divídalo en tres capas y recorte los extremos. Humedezca bien cada capa con Grand Marnier o Kirsch. Bata la nata hasta que esté a punto de nieve. Unte una tercera parte de la nata sobre una capa del pastel. Cubra con una tercera parte de las fresas cortadas en láminas. Añada una segunda capa del pastel y cubra con nata y fresas. Disponga la última capa sobre la superficie, con la parte humedecida en alcohol hacia abajo. Decore el pastel con el resto de nata y fresas.

Pastel de nata y fresas



Pastel caliente de chocolate y nubes de azúcar

Tiempo de preparación:
1 minutos

Tiempo de cocción:
35-40 minutos

Para un pastel cuadrado



1 paquete de mezcla base para pastel de chocolate
100 g de nubes de azúcar partidas por la mitad
100 g de chocolate negro, en trozos

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete. Incorpore las nubes de azúcar partidas por la mitad y el chocolate negro; mézclelo bien.

3. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa uniformemente en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel de 35 a 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos y córtelo en cuadrados. Mezcle un poco de azúcar glas y cacao en polvo

amizado. Espolvoree el pastel con esta mezcla. Sirvalo acompañado de nata o helado.

Nota: Para preparar este pastel, utilice nubes de azúcar medianas o grandes, ya que las más pequeñas se disolverían en el interior del pastel cocido debido al calor.

Pastel de mazapán y guindas

Tiempo de preparación:
30 minutos

Tiempo de cocción:
35 minutos

Para un pastel en forma de corona



1 paquete de mezcla base para bizcochos
1/2 taza de guindas, en trozos grandes
100 g de mazapán rallado
1/4 taza de coco seco, rallado

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde en forma de corona con las paredes acanaladas, de 23 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite.

2. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete. Substituya el líquido por el suero de leche. Añada las guindas cortadas en trozos, el mazapán y el coco. Remuévelo bien hasta mezclar los ingredientes.

3. Con la ayuda de una cuchara, ponga la preparación en el molde. Hornee el pastel durante 35 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquele sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sirva el pastel espolvoreado con azúcar glas o cubierto con un glaseado de su elección (ver la página 6).

Nota: Esta receta incorpora mazapán para que el pastel quede más esponjoso y adquiera un delicioso sabor a almendra. Sirvalo acompañado con un poco de nata espesa.

CONSEJO

Encontrará mazapán en forma de troncos en la mayoría de supermercados. Normalmente se encuentra en la sección de pastelería o en la del azúcar.

Pastel caliente de chocolate y nubes de azúcar (arriba)
y Pastel de mazapán y guindas

Pastel de plátano, albaricoque y lima

Tiempo de preparación:
25 minutos

Tiempo de cocción:
35 minutos

Para un pastel en forma
de corona



• 50 g de orejones, en dados
1 paquete de mezcla base para
pastel de plátano
suero de leche o leche
1 cucharadita de esencia de
vainilla
1 cucharadita de ralladura fina
de lima

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde en forma de corona con las paredes acanaladas, de 23 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite.
2. Ponga los orejones en un bol refractario. Cubralos con agua hirviendo y déjelos en remojo mientras prepara el pastel.
3. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete. Substituya el líquido por suero de leche o leche. Agregue la esencia de vainilla, la ralladura de lima y los orejones escurridos. Bata bien todos los ingredientes. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel durante 35 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en

el centro, ésta salga limpia.

Nota: Si lo desea, untar el pastel con una cobertura una vez frío. Utilice la que se adjunta en el paquete y, si lo desea, añada 3 ó 4 cucharaditas de zumo de lima en lugar de agua o leche. También puede cubrir el pastel con uno de los glaseados que aparecen en este libro (vea la página 61).

Magdalenas Jaffa

Tiempo de preparación:
20 minutos

Tiempo de cocción:
15 minutos

Para 16 unidades



1 paquete de mezcla base para
pastel de chocolate
2 cucharadas de ralladura fina
de naranja

Cobertura

60 g de mantequilla
½ taza de azúcar glas
1 cucharada de cacao en polvo
2 ó 3 cucharaditas de zumo de
naranja recién exprimido

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Forre uno o dos moldes para magdalenas con 16 capsulas de papel. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete. Añada la ralladura de naranja y bátala con la masa. Con la ayuda de

una cuchara, ponga la masa en las capsulas de papel, llenándolas hasta la mitad.
2. Hornee las magdalenas durante unos 15 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Quizá deba hornear las magdalenas en dos rondas. Déjelas reposar durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, póngalas sobre una rejilla metálica para que se enfríen.

3. Para preparar la cobertura: En un bol pequeño, bata la mantequilla y el azúcar glas con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue el cacao y el zumo de naranja y siga batiendo hasta mezclar bien todos los ingredientes. Extienda la cobertura sobre cada una de las magdalenas. Decórelas con coque de naranja confitada o en conserva, cubiertas de chocolate.

Nota: La cantidad de magdalenas puede variar según el tamaño del paquete de mezcla base que utilice.

*Magdalenas Jaffa (arriba) y
Pastel de plátano, albaricoque y lima*





Pastel de nueces, coco y caramelo

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para un pastel redondo



1/2 taza de azúcar moreno

1/2 taza de copos de coco

1/2 taza de nueces, en trozos

40 g de mantequilla, fundida

2 cucharadas de jarabe de caña

1 paquete de mezcla base para bizcocho cuatro cuartos

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel para horno.

2. En un bol pequeño, mezcle bien el azúcar, el coco, las nueces, la mantequilla y el jarabe de caña. Humedezca un poco los dedos y extienda la mezcla uniformemente sobre la base del molde.

3. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa sobre la mezcla de coco. Alise la superficie con una espátula y hornee el pastel de 35 a 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.

Pastel de ciruelas pasas y naranja (arriba) y

Pastel de nueces, coco y caramelo

Déjelo reposar durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Este pastel también resulta delicioso caliente, acompañado de helado o nara.

Sugerencia: Si lo prefiere, en lugar de nueces puede utilizar pacanas o nueces de macadamia. En lugar de copos de coco, puede utilizar coco desmenzado o rallado.

Pastel de ciruelas pasas y naranja

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para un pastel redondo



15 ciruelas pasas, deshidratadas y cortadas en trozos

1/2 taza de Marmalade

1 paquete de mezcla base para pastel de naranja

suro de leche o leche

3 cucharaditas de ralladura fina de naranja

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel para horno.

2. Mezcle las ciruelas pasas

cortadas en trozos y el Marmalade en una cacerola pequeña. Cueza un poco hasta que las pasas hayan absorbido todo el líquido. Si lo desea, puede cocer las pasas y el Marmalade en el microondas. Para ello, ponga estos ingredientes en un bol especial para microondas y cueza a la velocidad máxima (100%). Encienda y apague el microondas a menudo durante 1 ó 2 minutos, hasta que se haya absorbido todo el líquido.

3. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete. Substituya el líquido por suero de leche o leche. Agregue las ciruelas pasas ya cocidas y la ralladura de naranja y bátalo bien. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie. Hornee el pastel de 35 a 40 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

Nota: Si lo desea, cuando el pastel esté frío, cubrimo con una cobertura. Puede utilizar la que se adjunta en el paquete de mezcla base, añadiendo 2 cucharadas de ralladura de naranja, o bien una de las coberturas que aparecen en las páginas 58 a 63.

Pastel marmolado

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

35 minutos

Para un pastel en forma de corona



1 paquete de mezcla base para bizcocho

1 cucharada de vinagre negro en polvo

2 cucharaditas de leche colorante de color rojo

3 cucharaditas de ralladura fina de naranja

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo en forma de corona, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Prepare el pastel siguiendo las instrucciones indicadas en el paquete. Distribuya la masa en tres cuencos.

2. En un cuenco, añada el cacao en polvo y la leche. Remuévalo cuidadosamente hasta obtener una mezcla homogénea. En otro, agregue unas gotas de colorante de color rojo y mézclelo bien. En el cuenco restante, incorpore la ralladura de naranja y remuévalo bien para mezclar los ingredientes.

3. Con la ayuda de una cuchara, ponga auestoramente las tres mezclas en el molde. Entremezcle la masa con una brocheta para crear un efecto marmolado. Alise un poco

la superficie. Hornee el pastel durante 35 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar durante 10 minutos como mínimo. Transcurrido este tiempo, vuelque sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sirvalo espolvoreado con azúcar glas, o bien con un glaseado de su elección (vea la página 61) y canela molida.



Pastel de chocolate y almendras

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

25-30 minutos

Para un pastel rectangular



1 paquete de mezcla base para pastel de chocolate

1/2 taza de almendras molidas

1 taza de almendras laminadas

1/2 taza de pepitas de chocolate

(puede utilizar pepitas de chocolate blanco, negro o con leche o bien una combinación de los tres tipos)

1. Precaliente el horno a una

temperatura moderada de 180°C. Unte un molde rectangular de 18 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete.

Agregue las almendras molidas. 2. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Mezcle las almendras laminadas y las pepitas de chocolate y esparzalas sobre la superficie de la masa. Hornee el pastel de 25 a 30 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.

3. Deje reposar el pastel durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, vuelque sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sirvalo cortado en cuadrados o rectángulos. Si lo desea, espolvoe con azúcar glas.

CONSEJO

Encontrará gran variedad de preparaciones para bizcocho en la mayoría de supermercados. Si desea obtener un sabor completamente diferente, adquiera un preparado de platano o arándano.

Pastel de chocolate y almendras (arriba)
y Pastel marmolado



Coberturas, salsas y glaseados

Los pasteles que aparecen en este libro son suficientemente deliciosos como para degustarse sin ningún tipo de cobertura o decoración adicional. No obstante, existen ocasiones que requieren un toque especial, por lo que hemos incluido una amplia variedad de coberturas, salsas y glaseados. Además, presentamos algunas fotografías de nuestras decoraciones preferidas que tal vez le aporten alguna idea a la hora de servir sus pasteles.

La decoración de un pastel puede resultar algo tan sencillo como espolvorearlo con azúcar glas o cacao en polvo. Pruebe a tamizar estos ingredientes sobre un papel de encaje, tiras de papel parafinado o una plantilla de cartulina con adornos. O, si lo desea, puede finalizar la

preparación del pastel untándolo con una mezcla de mermelada fundida y coñac.

También puede cubrir el pastel con fruta fresca, como por ejemplo bayas o gajos de mango. La presentación resultará excelente si adorna sus pasteles con dulces, bombones, frutos secos, corteza de cítricos y frutas confitadas. Sólo debe recordar la vieja regla, no lo haga difícil. Pronto descubrirá que los pasteles más sencillos pueden resultar de lo más atractivos.

Un poco de salsa de chocolate o caramelo y una cucharada de nata espesa permiten que cualquier pastel pueda servirse desde la hora del té hasta la del pastel. Aproveche la sobremesa de una reunión decadenente para servir sus pasteles ricos, acompañados de natillas o nata espesa.

Jarabe de cítricos

*1 1/2 taza de azúcar extrafina
1/2 taza de zumo de limón,
lima, naranja o mandarina,
a su elección
1/2 taza de agua
3 tiras de corteza (utilice
cualquier tipo de cítrico)*

1. Mezcle todos los ingredientes en una cacerola. Remuévalos a fuego lento, sin dejar que hiervan, hasta que se disuelva el azúcar. Lleve la preparación a ebullición y baje el fuego. Cueza el jarabe de 12 a 15 minutos, o hasta que haya empezado a espesar.
2. Retire la corteza de la preparación y vierta el jarabe caliente sobre un pastel frío. Si lo desea, también puede dejar que se enfríe y verterlo sobre un pastel caliente.

Cobertura de fruta

Las coberturas de fruta permiten dar un toque final delicioso y brillante a un pastel. Caliente mermelada del sabor que desee (o bien jalea de frutas) en una cacerola con un poco de coñac. Si lo desea, cuele la preparación y, a continuación, pinte bien el pastel con la cobertura.

Cobertura de jalea de frutas

*110 g de jalea de frutas
2 cucharaditas de coñac*

Mezcle la jalea de frutas y el coñac en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento hasta que la jalea se haya disuelto. Retire la preparación del fuego y Unte el pastel con la cobertura tibia.

Cobertura de mermelada

*1/2 taza de mermelada
3 cucharaditas de coñac*

Mezcle los ingredientes en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento 3 minutos, o hasta que la mermelada se haya disuelto y la preparación hierva. Si lo desea, cuele la cobertura sobre un bol pequeño. Unte la superficie de un pastel tibio con la cobertura, también tibia.

Cobertura cremosa de chocolate

*150 g de chocolate negro o con
leche, en trozos
1 taza de crema agria*

En una cacerola pequeña que contenga agua hirviendo, introduzca un bol resistente al calor con el chocolate cortado en trozos. Fundalo hasta que esté liso. Déjelo enfriar a temperatura ambiente. Ponga la crema agria en un bol. Agregue el chocolate, ya frío, y báñalo hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Extienda la cobertura sobre el pastel.

Salsa de caramelo

*60 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
moreno
2 cucharadas de jarabe
de caña
1/2 taza de leche condensada
1/2 taza de nata líquida*

Mezcle todos los ingredientes en una cacerola. Remuévalos a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva y la mantequilla se funda. Una vez haya obtenido una mezcla homogénea, ya puede retirarla del fuego. Sirva la salsa caliente o a temperatura ambiente y rocíe con ella las porciones de pastel.

*De arriba a abajo y en sentido de
las agujas del reloj: Salsa de cho-
colate, Salsa de caramelo, Jarabe
de cítricos, Glaseado de jalea de
frutas, Glaseado de mermelada,
Cobertura cremosa de chocolate y
dulces de chocolate y menta*

Salsa de chocolate

*100 g de chocolate negro,
en trozos
1/2 taza de nata líquida*

Mezcle el chocolate y la nata líquida en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento hasta que el chocolate se haya fundido y la mezcla esté homogénea. Retire la cacerola del fuego y deje enfriar un poco la preparación. Vierta la salsa sobre el pastel.

Método básico de la crema de mantequilla

Con una batidora eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada el resto de ingredientes, siga batiendo durante 2 minutos, hasta que la crema esté homogénea y haya aumentado de volumen.

Crema de mantequilla con chocolate

60 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar glas tamizado
60 g de chocolate negro, fundido

Crema de mantequilla con cítricos

60 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar glas, tamizado
2 ó 3 cucharaditas de ralladura fina de limón (o bien lima, naranja o mandarina, a su elección)

Crema de mantequilla con miel

60 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar glas, tamizado
2 ó 3 cucharadas de miel

Crema de mantequilla con cacao

60 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar glas, tamizado
2 cucharadas de cacao en polvo
2 cucharaditas de leche

Crema de mantequilla con vainilla

60 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar glas, tamizado
2 cucharaditas de esencia de vainilla

Método básico del glaseado

Ponga el azúcar glas, los ingredientes adicionales, la mantequilla y bastante líquido en un bol refractario. Mézclalo bien hasta obtener una pasta consistente. Introdúzca el bol en una cacerola con agua hirviendo y remueva hasta que el glaseado quede homogéneo y brillante.

Glaseado de fruta de la pasión

1 taza de azúcar glas, tamizado
1 ó 2 cucharadas de pulpa de fruta de la pasión fresca
10 g de mantequilla

Glaseado de cítricos

1 taza de azúcar glas, tamizado
1 ó 2 cucharaditas de ralladura fina de limón (o bien naranja, lima o mandarina, a su elección)
10 g de mantequilla
1 ó 2 cucharadas de zumo de limón recién exprimido

Glaseado de jengibre y limón

1/3 taza de azúcar glas, tamizado
1/3 ó 1 cucharadita de jengibre molido
20 g de mantequilla
2 cucharaditas de leche
1 cucharadita de zumo de limón

Glaseado de chocolate

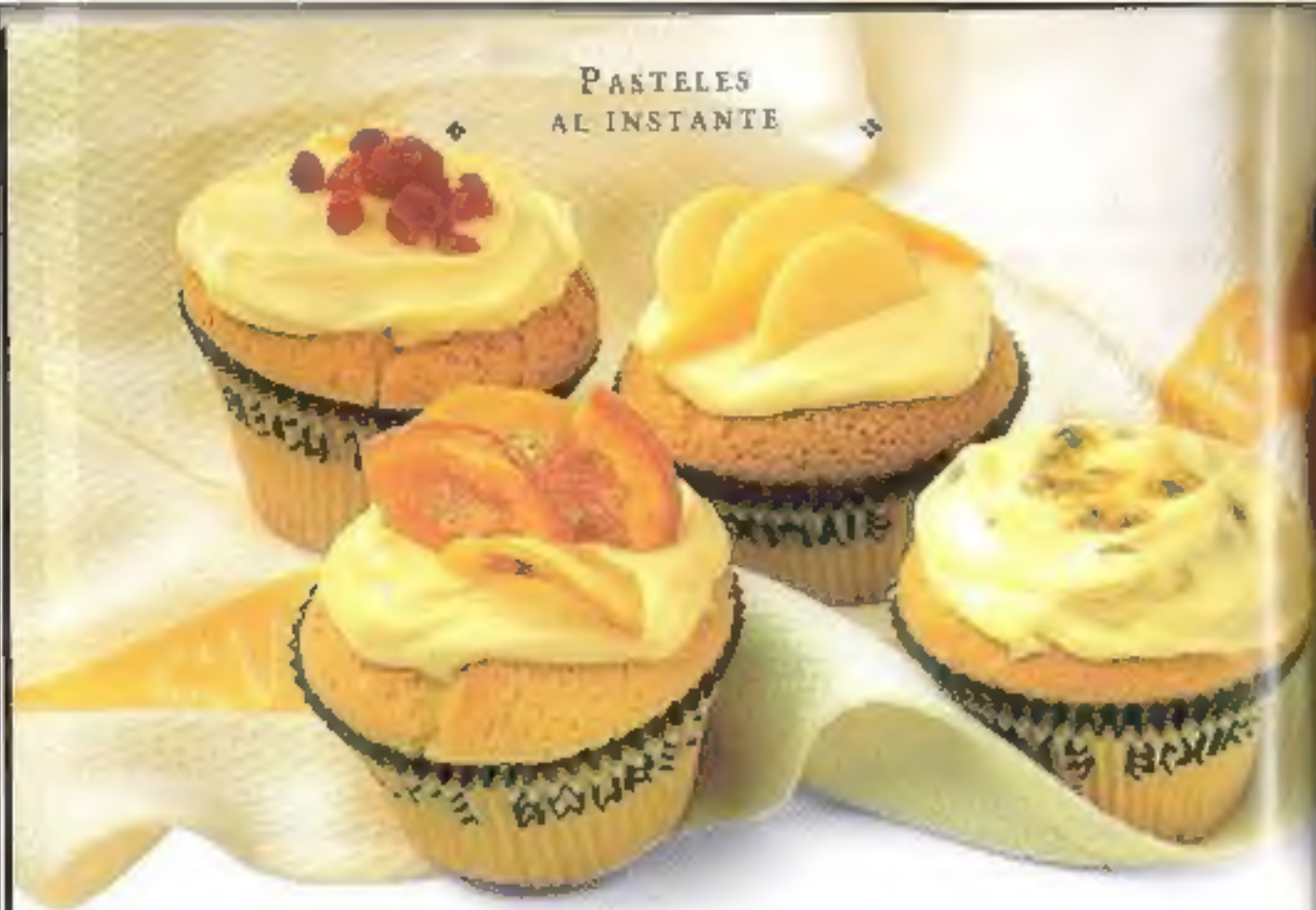
1 taza de azúcar glas, tamizado
1 cucharada de cacao en polvo
10 g de mantequilla
1 ó 2 cucharadas de leche caliente

Glaseado de café

1 taza de azúcar glas, tamizado
1 ó 2 cucharaditas de café soluble en polvo
10 g de mantequilla
1 ó 2 cucharadas de agua

De arriba a abajo y en sentido de las agujas del reloj: Glaseado de jengibre y limón con avellanas troceadas, Glaseado de café con granos de chocolate, Glaseado de fruta de la pasión, Glaseado de cítricos con nueces de Brasil doradas en mantequilla

De arriba a abajo y en sentido de las agujas del reloj: Crema de mantequilla con miel y almendras, Crema de mantequilla con queso y discos de chocolate, Crema de mantequilla con vainilla y bayas frescas, Crema de mantequilla con cítricos y corteza de cítricos confitada



Método básico de la cobertura de requesón

La cobertura de requesón es muy suave, espesa y cremosa. Para trabajar mejor el requesón, manténgalo siempre a temperatura ambiente. Con una batidora eléctrica, bata el requesón y el azúcar glas en un bol pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Incorpore el resto de ingredientes. Siga batiendo la preparación durante 2 minutos más, hasta que la crema quede fina y haya aumentado de volumen.

Cobertura de requesón con fruta de la pasión

100 g de requesón
¼ taza de azúcar glas,
tamizado
1 ó 2 cucharaditas de pulpa
de fruta de la pasión

Cobertura de requesón con miel

100 g de requesón
¼ taza de azúcar glas,
tamizado
1 ó 2 cucharaditas de miel,
calentada
2 cucharaditas de leche

*De arriba a abajo y en sentido de
las agujas del reloj: Cobertura de
requesón con cítricos y confites,
Cobertura de requesón con miel
y discos de chocolate blanco y
mango, Cobertura de requesón
con fruta de la pasión, Cobertura
de requesón y rodajas de fruta
confitada*

Cobertura de requesón con cítricos

100 g de requesón
¼ taza de azúcar glas,
tamizado
1 ó 2 cucharaditas de
ralladura fina de
limón (o de naranja,
lima o mandarina,
a tu elección)
2 cucharaditas de leche



Cobertura de chocolate

60 g de mantequilla
100 g de chocolate negro,
en trozos
1 cucharada de nata líquida

Mezcle la mantequilla,
el chocolate y la nata líquida
en un bol pequeño resistente
al calor. Sumérjalo en una
cacerola que contenga agua
hirviendo y remueva hasta que
se haya fundido la mantequilla
y la mezcla esté homogénea.
Déjelo enfriar un poco hasta
que esté untuosa. Con un
cuchillo de hoja ancha,
extienda la cobertura sobre
el pastel.

Cobertura de jengibre

60 g de mantequilla
1 cucharada de jarabe de caña
1 cucharada de jengibre
escarchado, finamente picado
½ taza de azúcar moreno
2 cucharadas de leche
1½ tazas de azúcar glas,
tamizado

Mezcle la mantequilla, el jarabe
de caña, el jengibre confitado y
el azúcar en una cacerola.
Remueva a fuego lento hasta
que se hayan disuelto los
ingredientes y la mezcla
quede homogénea. Agregue
1 cucharada de leche y
suficiente azúcar glas y bátalo
con una cuchara de madera
hasta que la cobertura quede
espesa pero untuosa. Para
obtener la consistencia deseada,
añada más leche.

*De arriba a abajo y en sentido de
las agujas del reloj: Cobertura de
chocolate y rizados de chocolate
negro, Cobertura de jengibre y
rodajas de jengibre escarchado,
Cobertura de chocolate y crema
agria con grageas plateadas*

Cobertura de chocolate y crema agria

200 g de chocolate con leche,
cortado en trozos
½ taza de crema agria

Mezcle el chocolate y la crema
en una cacerola pequeña.
Bátalo a fuego lento hasta que
el chocolate se haya fundido y
la mezcla esté homogénea.
Retírela del fuego y deje que
se enfríe un poco. Extienda la
cobertura sobre el pastel.



Anne Wilson

PASTELES al instante

641.5
WILpa